



reteta-video.ro

Fursecuri din Albusuri si Cocos

Reteta de **fursecuri din albusuri si cocos** este una cu origini germanice, nemtii le spun Kokosmakronen iar austriecii din Kokosbusserl, adica saruturi din cocos (coconut kiss) si, tradus inseamna **Macaroons cu cocos**. Sunt diferite de macarons, atat ca de preparare cat si ca gust si textura. Ca ingrediente, au in comun albusurile si zaharul, in rest macarons se fac cu faina de migdale multime de alte arome, iar **macaroons cu nuca de cocos** obligatoriu. Forma lor este diferita, doar numele se pare ca are origini ca "maccarone" sau "maccherone", din italiana.

Ma rog, din cate se pare prima reteta a acestor **fursecuri cu nuca de cocos** a aparut in 1890 in cartea lui Elisabeth S "Universal-Kochbuch". Ce sunt ele mai exact? Pai sunt niste **fursecuri cu cocos si albusuri** care, desi se fac in tot timpul anului foarte populare de Craciun, de Sarbatori in general. Cumva explicabil!

Mi-a venit ideea sa vi le arat, desi sa stiti ca eu le fac destul de des, dupa ce, imediat dupa Sarbatori am pus pe facebook reteta de din albusuri si intrebarea ce facem cu albusurile ramase. O doamna mi-a raspuns ca tocmai ce le-a aruncat. Mi-a crescut tensiunea zau asa! Bun, nu faci o prajitura cu albusuri sofisticata, cum este Pavlova, dar niste **fursecuri rapide si usoare** sunt cel mai simplu in care le putem folosi.

Sunt atat de fine, delicate si gustoase si, ca sa faci aceste **fursecuri cu cocos**, practic doar bati niste albusuri, apoi cu zahar amesteci cu nuca de cocos. Atat! Si te poti bucura de niste **bezele cu cocos** in orice pauza, langa cafea, ceai sau lapte, la micul de desert, oricand! Sunt niste **fursecuri fara unt, fara faina**, potrivite la orice ora!

Va ziceam ca eu le pregatesc destul de des, adica daca imi raman albusuri de la ciorbe, creme sau alte prajituri, se stie ca la desert **fursecuri din albusuri si nuca de cocos** ! Ne plac foarte mult, sunt crocante dar cu mijlocul moale si atat de parfumate! Si unele cele mai fragede fursecuri pe care le-am incercat! Ca sa nu mai spun ca acesti **biscuiti cu cocos si albusuri** se potrivesc perfect platourile de prajituri asortate, poti sa le pui in cutiile cu fursecuri de Sarbatori, se fac rapid si te pot salva atunci cand se anunta mus

Acum ca in sfarsit am reusit sa filmez reteta de **fursecuri din albusuri cu cocos**, neaparat sa le incercati! Va rog eu, nu mai aruncati albusurile, faceti cele mai simple **bezele cu nuca de cocos** din ele! Sunt atat de simple, atat de ieftine si cu putin ingrediente, inca e pacat sa nu le transformati in niste **fursecuri cu albusuri**. Mai ales ca e momentul sa spunem stop risipei alimentare in vremea asta! Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Cum sa patreaza albusurile? Daca le folosim in maxim 2 zile, se patreaza in frigider acoperite. Daca nu, le punem intr-o cutie ermetic sau intr-o punga cu fermoar, pe care notam data si cate sunt, si le punem in congelator unde rezista pana la 6 luni.

2. Cum se decongeleaza albusurile? Le scoatem din congelator si le lasam peste noapte in frigider sa se decongeleze lent. Apoi folosite la prajituri sau la fursecuri, ideal este sa fie la temperatura camerei atunci cand le batem (se vor bate mai usor).

3. Putem face fursecurile din albusuri cu nuca sau migdale? Da, exact la fel, inlocuim cantitatea de fulgi de cocos cu nuca macinata sau cu migdale macinate.

4. Ce fel de nuca de cocos folosim pentru fursecurile cu albusuri? Ideal este sa folosim nuca de cocos proaspata, razuita in felii sau fulgi de cocos care contin mai putin zahar sau chiar deloc (se gasesc la magazinele cu produse naturiste). In cazul in care folosim fulgi de cocos din comert, este bine sa verificam inainte sa nu fie prea uscati, cel mai bine este sa deschidem o punga noua atunci cand facem fursecurile cu cocos.

5. De ce se lasa fursecurile din albusuri la copt? Bolul si paletetele mixerului in care pregatim bezeaua trebuie sa fie curate si degredate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse. Este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana cand albusurile devine tare si lucioasa si face moate. Dupa ce adaugam fulgii de cocos in compozitia pentru fursecuri, amestecam incet si doar pentru incorporare (nu mai mult decat este nevoie), pentru ca vom pierde tot aerul acumulat in albusuri. Este important sa nu amestecam circular, ci numai pe verticala.

6. Cum se fac fursecurile cu cocos egale? Putem sa folosim un pos cu dui mai mare, un sprit pentru facut biscuiti sau doua linguri. Ca sa imi iasa egale, eu iau din compozitia de fursecuri cu o lingura pentru inghetata. Este important ca biscuitii sa aiba aceasi dimensiune pentru a se coace in acelasi timp.

7. Temperatura si timp de coacere fursecuri din albusuri si cocos. Nu coacem fursecurile mult, doar cat sa se usuce si sa schimbe putin culoarea. Stam cu ochii pe ele, pentru ca nuca de cocos se poate arde destul de usor. Daca fursecurile nu au loc in singura tava, nu le punem pe urmatoarele in tava fierbinte, cel mai bine folosim o alta tava care este rece.

Daca aveti nevoie de inspiratie va las aici si alte retete cu albusuri:

[Rulada din Albusuri cu Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe](#)

[Chec din Albusuri cu Cacao](#)

[Spuma de Capsuni cu Bezea Italiana](#)

[Tort cu Blat de Bezea si Crema de Ciocolata](#)

[Tort de Bezea cu Crema de Lamaie](#)

INGREDIENTE:

4 albusuri
180 g de zahar
250 de fulgi de nuca de cocos
coaja rasa de la o portocala bio
o lingurita cu extract de vanilie
sare

MOD DE PREPARARE:

1. Cum se fac fursecurile cu albusuri si nuca de cocos. Incalzim cuptorul. Peste albusuri adaugam un sfert de lingurita cu sare si batem spuma, pana cand aceasta nu mai cade de pe paletele mixerului. Punem zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica si apoi la viteza mare, pana cand obtinem o beza tare, densa si lucioasa care face moarte si granulele de zahar nu se mai simt. Adaugam extractul de vanilie, coaja de portocala si cam jumătate din fulgii de cocos si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus. Punem fursecurile pe o tava tapetata cu hartie de copt, cum am intors compozitia, pana la incorporarea completa. Punem nuca de cocos ramasa si, la fel, amestecam usor cu spatula, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

2. Modelare si portionare fursecuri rapide cu cocos. Cu ajutorul unui pos cu dui mai mare, un sprit pentru facut biscuiti sau cu o lingurita punem gramajoare din compozitia de fursecuri intr-o tava tapetata cu hartie de copt, lasand intre ele cam 2 cm. Fiecare fursecura cu cocos asa "ciufulite", fie, mai ales daca le punem cu lingurita, le strangem usor cu degetele cat sa le dam o forma frumoasa.

3. Temperatura si timp de coacere fursecuri cu cocos si albusuri. Punem fursecurile in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 15 minute (depinde de cuptor), doar cat sa se usuce, sa fie ferme dar in acelasi timp moi la atingere si sa prinda putin culoare.

4. Servire fursecuri din albusuri cu cocos. Lasam biscuitii cu cocos sa se raceasca complet in tava (sunt foarte fragili cat sunt). Pe masura ce se racec, li se intareste crusta exterioara si pot fi manevrati. Fie lasam fursecurile simple, fie le decoram cu dulci sau ciocolata topita, fie le inmuiem pana la jumătate in ciocolata, apoi le lasam sa se usuce pe un gratar.

5. Pastrare fursecuri cu cocos si albusuri. Pot fi pastrate, in cutii inchise ermetic, 2 saptamani.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Fursecuri din Albusuri si Cocos (Macaroons cu Nuca de Cocos)*.
POFTA BUNA!**